

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 50 Bydgoszcz / Bromberg, 20. Dezember 1938

Klauenpflege beim Rindvieh.

Von Diplomlandwirt Dr. Engelbart.

Die Pflege der Rinderklauen wird noch in weiten Gegenden Deutschlands stark vernachlässigt. Man glaubt, auf die Arbeit verzichten zu können. Die Folgen sind, besonders bei dauernder Stallhaltung, starke Verbildungen der Klauen, wie Pontoffelklauen, Schnabelklauen, Schorenklauen usw., die mit der Zeit zu schweren gesundheitlichen Schäden führen. Die hinteren Klauenteile werden stärker als in normalem Zustande belastet, die Tiere sind unsicher im Gang, stürzen leicht hin, es entstehen Sehnen- und Gelenkerkrankungen. Nicht selten sieht man Rinder, die sich überhaupt nicht mehr erheben können und ihr Futter im Liegen oder in knieender Stellung aufnehmen. Daß dadurch das Allgemeinbefinden der Tiere beeinträchtigt wird, dürfte ohne weiteres einleuchten. Die verminderte Futteraufnahme macht sich im Rückgang der Milchleistung und der Gewichtszunahme bemerkbar.

Besonders schwerwiegend sind die Nachteile einer mangelhaften Klauenpflege in züchterischer Hinsicht. Schlecht gepflegte Klauen erschweren dem Bullen den Deckakt, die Kühe werden zu stark belastet und brechen zusammen. Es heißt dann, der Bulle ist zu schwerfällig, er muß zum Schlachten verkauft werden. Schon manches gute Tier ist auf diese Weise der Zucht verloren gegangen. Bei richtiger Pflege der Klauen — zweckmäßige Ernährung vorausgesetzt — können dagegen Bullen lange Jahre deckfähig bleiben. Auch bei Kühen mit verbildeten Klauen wird das Befruchtungsergebnis mangelhaft sein.

Sehr unangenehm wirkt sich die Vernachlässigung der Klauen bei der Maul- und Klauenseuche aus. In sehr vielen Fällen ist beobachtet worden, daß dann viel schwerere Schäden an den Klauen entstehen, als wenn diese regelmäßig gut gepflegt worden sind. Man nimmt auch an, daß sich der Ansteckungsstoff im Klauenhorn lebensfähig erhält. Schon allein aus diesem Grunde sollte die Klauenpflege im Interesse der Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche überall starke Beachtung finden.

Vielfach besteht die Ansicht, daß die Pflege der Klauen infolge der Störrigkeit sehr umständlich und zeitraubend ist. Das ist aber nicht der Fall bei dem Allgäuer Verfahren des Klauenabschneidens, das ohne Zwang von einem Manne durchgeführt werden kann. In Süddeutschland, in der Schweiz und in anderen Gebieten wird das Verfahren bereits seit Jahrzehnten mit Erfolg angewendet. Es wäre zu wünschen, daß es überall eingeführt würde.

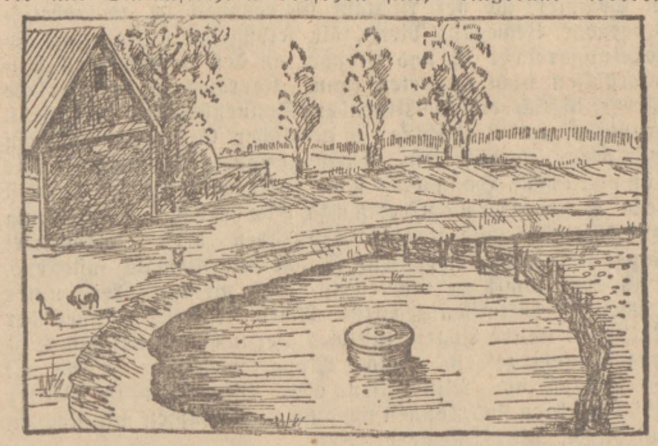
Das Klauenbeschneiden nach Allgäuer Art besteht darin, daß das überschüssige Horn von Wand und Tragrand mit Hammer und Stemmeisen entfernt wird. Die Klauensohle wird mit einem Klauenhobel beschnitten. Als Unterlage des Standplatzes beim Beschneiden ist am besten Holz geeignet. Zum Beschneiden der Sohle wird der Fuß auf einen Holzklotz aufgestemmt. Das Verfahren erfordert zwar allerlei Übung, ist aber doch von jedem Schmied oder einer sonstigen Person zu erlernen. Auf Wunsch weisen die Landesbauernschaften gern geeignete Klauenpfleger nach. Das Klauenbeschneiden wird bei dauernder Stallhaltung zweimal jährlich, im Frühjahr und Herbst, durchgeführt. Bei Weidegang nutzen sich die Klauen von selbst ab, es genügt dann ein einmaliges Schneiden vor dem Austrieb der Tiere.

Die Vorteile einer sachgemäßen Klauenbehandlung sind so groß, daß sich die geringen Kosten reichlich bezahlt machen.

•

Feuerlösch-Teich sauber halten!

Bei Bränden hat sich verschiedentlich gezeigt, daß es nicht allein genügt, einen mehr oder weniger großen Dorfteich zu haben. Dieser Teich muß vielmehr auch sauber gehalten werden, damit jederzeit eine einwandfreie Wasserentnahme möglich ist. Oft sieht man, daß zum Zwecke der Wasserentnahme an der tiefsten Stelle des Teiches mehrere Brunnenringe, die mit Einlauflöchern versehen sind, eingebaut werden.



Beim Feuerlöschen wird dann die Saugleitung mit dem Korb in diesen Brunnenschacht gelegt. Diese Einrichtung ist natürlich sehr zweckmäßig, aber da um die Dorfteiche gewöhnlich Bäume gepflanzt sind, deren Laub das Wasser stark verunreinigt, und die Zuleitungen zum Brunnen somit verstopfen können, muß einmal darauf geachtet werden, daß die Brunnenringe nicht gerade in der Nähe der Bäume aufgestellt

werden. Die unmittelbare Nachbarschaft soll möglichst sauber sein. Als besonderer Schutz ist noch ein Flechtzaun im Wasser herzustellen, damit auch das Antreiben von Laub und Unrat von der übrigen Teichfläche zur Wasser-Entnahmestelle vermieden wird. Dann ist es auch leicht, die umzäunte Fläche im Winter vor stärkerem Zufrieren zu schützen, so daß auch bei stärkstem Frost die Wasserentnahme gesichert ist.

Landwirt Höppner, Zurow.

Obst- und Gartenbau.

Baumschwämme unserer Obstbäume.

Sehr häufig zersetzt sich das Holz älterer Obstbäume. Es wird leicht und morsch, weich und zerreiblich und schwindet endlich soweit, daß der Baum hohl wird. In diesem Zustande können kranke Bäume noch lange Zeit fortleben und gesund erscheinen, solange nämlich das Splintholz erhalten bleibt und in ihm die Säftebewegung vor sich gehen kann. Endlich stirbt der befallene Obstbaum doch vorzeitig ab oder ein starker Sturm oder Schneedruck bringt unter dem Einfluß der Zersetzung des Zellgewebes Äste zum Abbrechen und ganze Stämme zum Umfallen.

Gewöhnlich rührt diese Zersetzung des Holzes von der Tätigkeit von Schmarotzerpilzen her. Die Vermehrungsorgane (Sporen) dieser Pilze können nur keimen, wenn sie auf ungeschützte Wunden von Obstbäumen gelangen. Dort wachsen die Keimschläuche in den Holzkörper hinein, entwickeln sich zu einem Nährgeflecht, das allmählich das ganze Holz durchzieht und sogar bis ins Wurzelwerk vordringt. Im Herbst des gleichen Jahres wachsen Samenträger dieser holzzerstörenden Pilze entweder in Form von Konsolen, Hüten oder Pferdehufen oder lappig übereinander aus den Stämmen befallener Obstbäume und verraten durch ihr Erscheinen den weit fortgeschrittenen Befall. Schon in wenigen Tagen erreichen die Samenträger eine bedeutende Größe, sterben jedoch bald wieder ab, nicht ohne vorher eine Unmenge feiner Sporen weithin verstreut zu haben. Die meisten dieser Pilze gehören in die Klasse der Löcherpilze, so auch der braungefärbte Rauhhaarige Porling der Apfelbäume, der schwefelgelbe (Schwefel-) Porling der Süßkirschen und der rehbraune unechte Feuerschwamm der Sauerkirschen. Im Kampf gegen diese Schmarotzer empfehlen sich ausschließlich vorbeugende Maßnahmen. Jede Verwundung an Obstbäumen verschließe man mit Baumwachs oder Steinkohlenteer. Besondere Aufmerksamkeit wende man den Obstbäumen nach einem harten Winter zu, der viele Frostbeschädigungen entstehen lassen kann.

Geflügelzucht.

Winterkrankheiten der Hühner.

Der Winter bringt immer erhöhte Gefahren auch für die Gesundheit im Geflügelstall mit sich. Grund dafür ist, daß die winterliche Haltung nie so naturgemäß sein kann wie im Sommer, wo der Auslauf Gelegenheit zu gesundheitsfördernder Bewegung bietet, die selbstgesuchte Nahrung abwechslungsreicher ist und Mangel an den notwendigen Mineralstoffen nicht auftreten kann. Überdies ist der tierische Körper täglich den wohltuenden Sonnenstrahlen ausgesetzt. Grundsatz zur Verhütung winterlicher Geflügelkrankheiten muß daher zunächst sein, durch geeignete Maßnahmen die winterliche Haltung und Fütterung möglichst dem Sommerstande anzugleichen. Zufütterung von Futterkalk und tägliche Grüngaben helfen mancherlei Mangelkrankheiten verhüten. Solche sind niemals ansteckend, wenn auch damit zu rechnen ist, daß meist mehrere unter gleichen Verhältnissen gehaltene Tiere die Erscheinungen der Mattigkeit (trübe Augen, lustloses Herumhocken auf den Sitzstangen usw.) zeigen. Solche Mangelerscheinungen, die auf das Fehlen von Mineralien oder Vitaminen im Futter zurückzuführen sind, können sich auch zu Schnupfen mit Röcheln und Nasenausfluß steigern.

Natürlich werden die Tiere um so schneller auf falsche Fütterung reagieren, wenn gleichzeitig Ungeziefer im Stall ist, das die Tiere besonders während der langen Nacht oft unerträglich quält. An Mitteln zur Ungezieferbekämpfung durch Einreiben der Federn, Einpudern, Anstrich der Sitzstangen, Wände und Böden ist kein Mangel. Durch Ungeziefer geschwächte Tiere, die in der Mehrzahl der Fälle keinen trockenen, gut eingestreuten Auslauf haben, der Gelegenheit zum Scharren und zum Staubbad gibt, sind auch leicht anfällig für ansteckende Krankheiten. Gesund gehaltene Hühner sind gegen die Ansteckung gefeit. Die gemeinsame Tränke, zweifellos die häufigste Ansteckungsquelle, wird geschwächten Tieren schnell zum Verhängnis werden, wenn die Tränken nicht durch keimtötende Mittel desinfiziert worden sind. Am häufigsten tritt der ansteckende Schnupfen auf, der zu weißlichen Belägen der inneren Kopfschleimhäute, zu Nasenfluß, Rötung der Augenlider, Anschwellen der Augäpfel und Auftreibungen des ganzen Kopfes führt, schließlich sogar Erblindung und Hinsiechen im Gefolge hat.

Durch Absonderung der Kranken in gewärmte Räume, Pinselungen mit Jodglyzerin o. ä. kann die Krankheit bekämpft werden, aber selten werden Tiere, die einmal schwer an ansteckendem Schnupfen leiden, noch eine Rente abwerfen. Oft ist Abschlachten die beste Behandlung und gleichzeitig die sicherste Vorbeuge gegen Ansteckungsgefahren. Ähnlich, aber noch folgenschwerer, ist die Pockendiphtherie, die mit schnupfenähnlichen Erscheinungen anfängt, aber sich zu schweren Stadien mit Pockenbelag auf der Kopfhaut, auf Kamm und Kehllappen, ja sogar auf den Eingeweiden auswachsen kann. Auch hier ist eine Behandlung möglich, aber so schwierig, daß sie nur ausnahmsweise bei besonderem Zuchtwert der Tiere Sinn haben kann. Man sollte in Hühnerbeständen von hoher Leistung der Schutzimpfung mehr Gewicht beilegen. Sie schützt ein Jahr lang und wird am besten im Sommer vorgenommen, wo die Tiere den kleinen Eingriff am besten überstehen. Die Impfung hat auch auf die winterliche Legetätigkeit einen fördernden Einfluß. Eine Sonderstellung unter den Winterkrankheiten nehmen die Vergiftungen ein. Sie können entstehen durch Futtermilben in schlechtem Futtermehl, durch Karbid und Kochsalz, Pökelbrühe und durch Arsenikpräparate, die gegen Ratten und Mäuse ausgelegt werden. Man muß im gegebenen Falle versuchen, durch Eingeben von gequetschtem Leinsamen das Tier zu retten. Die häufigen Winterkrankheiten sind nicht zuletzt darauf zurückzuführen, daß die Hühner infolge rückständiger Haltung kaum Wintereier liefern, also als unnütze Fresser auch eine wenig sorgfältige Behandlung erfahren. Die Krankheiten machen dann dem Winterlegen endgültig ein Ende und sie beeinträchtigen natürlich auch die Eierproduktion im Frühjahr und Sommer. Eine gute Legeleistung ist nur durch sorgfältige Haltung und überlegte Fütterung zu erreichen.

Karl Nitsch, Handarpe.

Rattenpaar zeugt 800 „Kinder" jährlich.

Der Kampf gegen die Haus- und Wanderratten eine Lebensnotwendigkeit. — Viele Krankheiten, darunter Lebensmittelvergiftungen, kommen auf ihr Schuldkonto. — 65 Millionen Ratten vertilgen 780 000 Tonnen Getreide.

Eine Unterredung mit Professor Dr. Saling, Berlin-Dahlem.

Auch in diesem Jahre wird in den meisten Städten Deutschlands wieder eine umfassende Rattenbekämpfung durchgeführt. Unsere F. S. Mitarbeiterin hatte Gelegenheit, sich mit dem Sachbearbeiter für Rattenbekämpfung, Herrn Professor Dr. Theodor Saling, in der Preußischen Landesanstalt für Boden-, Wasser- und Lufthygiene Berlin-Dahlem, über die Rattengefahr und die Notwendigkeit einer durchgreifenden Bekämpfung zu unterhalten.

Alljährlich werden in vielen Städten Deutschlands Rattenbekämpfungsaktionen durchgeführt, wo es notwendig ist, sogar zweimal im Jahre. Wenn trotzdem immer wieder neue Maßnahmen dieser Art notwendig sind, so beweist das am besten die Widerstandsfähigkeit und die ungeheure Vermehrung dieser gefährlichen Schädlinge. Ein einziges Rattenpaar erzeugt in einem Jahre eine Nachkommenschaft von 800 weiteren Ratten, und wenn auch ein Teil dieser Tiere im Kampf um das Dasein stirbt, so wird doch immer noch eine erhebliche Zahl am Leben bleiben. Dazu kommt die Tatsache, daß die junge Ratte schon mit einem Vierteljahr wieder vermehrungsfähig ist. Sechs Würfe im Jahre for-

gen dafür, daß das Heer der Ratten ständig in bedrohlicher Weise anwächst.

Professor Dr. Saling von der Preußischen Landesanstalt für Boden-, Wasser- und Lufthygiene betont bei meinem Besuch, daß die Ratten in den Gemeinden fast alle Gebäude und Grundstücke heimsuchen, dabei bilden sich in der Nähe guter Ernährungsquellen und Verstecke meist noch ausgesprochene Rattenzentren, bei denen die allgemeine Bekämpfungsaktion nicht ausreicht, die vielmehr weiterer Nachbehandlung bedürfen. Eine Rattenvertilgung ist in einem Jahre nicht zu erreichen, sondern muß Jahre hindurch systematisch durchgeführt werden.

Auf meine Frage, wieviele Ratten es durchschnittlich in einer Großstadt gäbe, erklärt Professor Saling, daß man ihre Zahl ungefähr der der Bewohner gleichsetzen kann. Diese Annahme ist nicht aus der Luft gegriffen, sondern beruht auf den Erfahrungen in großen Städten, so z. B. in Kopenhagen und San Franzisko, in denen man die Ablieferung von Rattenschwänzen mit Prämien belohnte. Auch in Deutschland ist man zu ähnlichem Ergebnis gekommen. Bei solchen Prämierungsverfahren hat sich immer wieder ergeben, daß enorme Rattenscharen in den Städten hausen."

„Und ist das alles die gleiche Rattenart, die die Städte bevölkert, Herr Professor?"

„In den Städten hält sich hauptsächlich die braungraue, unten weißliche Wanderratte auf, die genau so wenig wie ihre kleinere Gefährtin, die einfarbig schwärzliche Hausratte, aus Europa stammt, sondern besonders nach dem dreißigjährigen Kriege, teilweise schon früher, aus den mittelasiatischen Steppen nach Mitteleuropa hinübergewandert ist. Sie liebt kühle feuchte Umgebung und bevorzugt deshalb Keller, Schuppen und Stallungen. Viel früher schon ist die kleinere Hausratte in Mitteleuropa eingeschleppt worden, und zwar vornehmlich auf Schiffen von ihrer indischen Heimat, meist auf dem Wege über die Mittelmeerländer. Diese Hausratte braucht, ihrer tropischen Heimat entsprechend mehr Wärme und hält sich darum mit Vorliebe in warmen Laderäumen von Schiffen und auf dem Lande auf Kornböden und in Vorratskammern des Dachgebäudes auf. Sie tritt an Zahl jedoch erheblich hinter der Wanderratte zurück, die für uns in Deutschland die vorherrschende Ratte geworden ist."

Wie dringend notwendig die Rattenvertilgung im Dienste der Volksgesundheit ist, ergibt sich schon aus der Tatsache, daß die Ratten Überträger gefährlicher Krankheiten sein können. In Indien, wo ja die Hausratte heimisch ist, sterben noch alljährlich 60 000 bis 70 000 Menschen an der Pest, wobei die Ratten die gefährlichsten Verbreiter der Krankheit sind. Genau genommen, wird die Pest weniger durch den Biß von Ratten, als durch ihr Hautungeziefer, besonders Flöhe, übertragen. Stirbt das Tier, so verläßt dieses Ungeziefer den Kadaver und kommt dann nur zu leicht mit Menschen in Berührung. Dank der vorzüglichen hygienischen Überwachung der europäischen Häfen und den günstigeren klimatischen Verhältnissen ist für Europa die Pestgefahr so gut wie ausgeschaltet.

Es darf jedoch nicht verkannt werden, daß eine ganze Reihe anderer gefährlicher Krankheiten noch immer durch Ratten ihre Verbreitung findet, insbesondere auch Tierkrankheiten. Cholera, Ruhr, Typhus und vor allem Paratyphus in der Form von Lebensmittelvergiftungen gehören hierher. Ebenso werden Seuchen in Stallungen eingeschleppt und Tuberkulose, Haut- und Haarkrankheiten durch Ratten verbreitet. Auf dem Lande wirkt sich ihre starke Verbreitung bei allerlei Tierkrankheiten wie Maul- und Klauenseuche, Geflügel- und Schweineseuchen, Trichinose usw. oft verhängnisvoll aus.

„Neben diesem gesundheitlichen Schaden ist aber auch der Sachschaden durch Rattenfraß, Vergeudung und Beschädigungen außerordentlich groß", erläutert Professor Saling. „Ratten sind Allesfresser und nichts ist vor ihnen sicher. Sie fressen Mehl, Getreide und alle Getreideprodukte, Eier, Fleisch, Fisch und selbst lebende Jungtiere. Dabei ist die Ratte oft eine Feinschmeckerin. Es gibt Ratten, die Bäckereien bevorzugen, andere wieder, die es besonders auf Fisch oder Fleisch abgesehen haben. Sogar über Tomaten und Apfelsinen machen sie sich her. Dieser Sachschaden ist um so größer, weil die Raten nicht nur diese Lebensmittel auffressen, sondern auch einen Teil annagen oder verschmutzen und damit ungenießbar machen. Veranschlagt man die Tagesnahrung einer Ratte — zum Beispiel Körnerfutter — nur mit 33 Gramm, so würde eine Ratte jährlich 12 Kilogramm verzehren. Mithin würden 65 Millionen Ratten in Deutschland bei reiner Körnernahrung 870 000 Tonnen Getreide vertilgen! Und wenn man nach anderer Rechnung, die Tagesnahrung mit 1½ Pfund annimmt, so läßt sich der Nahrungsmittelverbrauch von 65 Millionen Ratten mit 300 Millionen Mark im Jahr errechnen. Doch die Sachschäden, die die Ratten anrichten, erstrecken sich durchaus nicht nur auf Lebensmittel. Ihre Zerstörungswut macht weder vor Holz noch Metall oder Steinen halt; Baumaterialien aller Art,— Blei- und Steinrohre, Kabel — nichts ist vor ihnen sicher. Und durch Unterwühlen von Grundmauern, Straßendämmen und Uferbauten entstehen alljährlich ganz beträchtliche Schäden. Alles in allem schätzt man in jedem größeren Kulturland die alljährlichen Rattenschäden auf mehrere Hundert Millionen RM."

Für Haus und Herd.

Makronen mit Haselnüssen.

3 ganze Eier und 250 Gramm Zucker werden gut schaumig gerührt, dann werden 250 Gramm Haselnußkerne und einige bittere Mandeln (die man von der braunen Haut befreit hat) gerieben und darunter gemengt. Von dieser Masse werden auf ein mit Fett ausgestrichenes Blech kleine Häufchen gesetzt und abgebacken. Man darf sie aber nicht zu lange im Ofen lassen, damit die Makronen innen weich bleiben.

Zuckerbretzeln.

250 Gramm Fett, 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, ⅛ Liter sauren Rahm, 3 Eigelb knete man zu einem Teig, forme 18 Zentimeter lange fingerdicke Stengel, bilde Bretzeln oder Ringe daraus, bestreue sie mit grobgestoßenem Zucker, geschälten und gehackten Mandeln und backe sie hellbraun.

Königsberger Marzipan.

½ Kg. frische süße und 15 Gramm bittere Mandeln, ½ Kg. feiner durchsiebter Puderzucker, außerdem noch Zucker zum Unterstreuen, Rosenwasser. Die Mandeln werden abgebrüht, geschält und und von schadhaften Stellen befreit, darauf gewaschen, mit einem feinen Tuch abgetrocknet, auf einer Mandelreibe möglichst fein gerieben und dann mit etwas Rosenwasser und dem Zucker in einem Kasseröllchen auf gelindem Feuer solange gerührt, bis die Masse nicht mehr an der Hand klebt, trockener aber darf sie nicht werden. Dann legt man die Masse auf ein mit Zucker bestreutes Backbrett, rollt sie aus, während man so viel durchgesiebten Zucker zum Über- und Unterstreuen anwendet, als zum Ausrollen nötig ist, formt sie zur Torte mit einem schönen Rand, oder sticht mit Förmchen kleine Figuren davon aus und läßt diese in einem abgekühlten Ofen ein wenig trocknen, doch muß das Marzipan nicht hart werden, sondern weich und schneeweiß bleiben.

Gespickter Hase mit Brotsoße.

Der aus der Essigbeize genommene Hase wird gespickt, dann in die Pfanne gegeben, von beiden Seiten gut angebräunt. Man gibt in die Pfanne noch Grünzeug, eine halbierte Zwiebel, eine in Scheiben geschnittene gelbe Rübe, ein Lorbeerblatt und einige Gewürznelken — dies alles aus der Essigbeize, von der man dann auch eine Tasse voll über den Braten gießt. Nach dem Anbraten gibt man einige Stücke schwarze Brotrinde hinein, übergießt den Braten öfters mit Rahm oder auch mit Magermilch. Nach einer knappen Stunde Bratzeit legt man den Hasen auf das Zerlegbrett und streicht die Soße durch ein Sieb. Als Zutat eignen sich die aus gekochten Kartoffeln ausgestochenen Kartoffelbällchen oder Grießklöße. Der zerlegte Braten wird in die ursprüngliche Form geschoben (auf einer erwärmten Platte natürlich) und mit heißer Soße übergossen.

Selleriesuppe.

Aus etlichen Sellerieknollen, einigen Kartoffeln und einer großen Zwiebel gibt es eine schmackhafte durchstrichene Suppe. Die Knollen werden gewaschen, gereinigt und geschabt, mit geriebenen Zwiebeln und ebenfalls geriebenen Kartoffeln aufgesetzt und weichgekocht, durchpassiert, gewürzt und vor dem Anrichten mit einem Stück Butter verfeinert.

Kleine Vorschläge für den Weihnachtsaufbau.



Wie kommt es, daß man sich manchmal über das kleinste, unscheinbarste Geschenk mehr freut als über eine kostbare Gabe? Weil die Art, wie es geschenkt wurde, unser Herz bezwang! Auch Weihnachten empfinden wir dies immer wieder. Ja, es kommt sogar vor, daß Geschenke mehr verletzen als erfreuen, wenn es der Geber nicht versteht, seine Gabe in das richtige Gewand zu hüllen.

Weihnachtsgeschenke müssen vor allen anderen in erster Linie die Liebe erkennen lassen, mit der sie ausgesucht und geschenkt wurden. Kein Geschenk macht mehr Freude, als eines, auf das der Beschenkte nicht gefaßt war, daß er sich aber wohl einmal im Geheimen wünschte. Erlauschte Wünsche sind die schönsten Weihnachtsgaben.

Aber denken wir auch ein wenig an das Wie. Ein Gabentisch, auf dem die Weihnachtsgeschenke nur sachlich nebeneinandergelegt werden, ist lieblos. Es geht nun einmal nicht ohne das kleine Drum und Dran, ohne Tannenzweige zwischen den einzelnen Geschenken, ohne Silber- und Goldband, mit dem die verschnürten Päckchen umwunden werden. Es gibt Menschen, deren größte Freude ist es, andere Geschenke auswickeln zu sehen. Darum schenken sie alles reich verpackt und oft verschnürt. Dann entfaltet sich unter dem brennenden Weihnachtsbaum ein höchst spannendes Rascheln von vielen Papierbogen, bis sich endlich aus all den Paketen die Geschenke, große und kleine, herausschälen.

Freilich — auch diese Geschenke, die verpackt überreicht werden, müssen ein weihnachtliches Gepräge haben. Es gibt so hübsches, buntes Weihnachtspapier, es gibt Silberband und Weihnachtszweige, mit deren Hilfe jedes Päckchen wie eine unmittelbare Spende des Weihnachtsmannes aussieht!

Und dann kann man, wie gesagt, auch gleich einen fertigen Aufbau zaubern. Bücher werden dabei aus der Schutzhülle genommen und teils hingelegt, teils, besonders wenn es mehrere sind, aufrecht hingestellt. Geschenke, die in einem hübschen Geschenkkarton liegen, kann man darin lassen, stellt aber den unteren Teil des Kartons mit dem Geschenk schräg in den Deckel. Wer Messer, Schere, Rasierapparat oder ähnliche schneidende oder spitze Dinge schenkt, soll, nach altem Aberglauben, ein Stückchen Zucker mit rotem Bande daran festbinden, denn sonst zerschneidet das Geschenk die Liebe, und das wollen wir doch nicht!

Diese Liebe des Aufbaus und der Verpackung darf bei keinem Geschenk, auch bei keinem Weihnachtspäckchen, das wir etwa verschicken, fehlen. Noch mehr als sonst ist diese Sorgfalt notwendig, wenn man etwa einem Menschen, dem es schlecht geht, eine Weihnachtsfreude machen will. Es ist ein großer Unterschied, ob wir jemandem einfach ein Lebensmittelpaket ins Haus schicken, das offensichtlich den Stempel der Unterstützung trägt, oder ob wir ihm eine Weihnachtsfreude machen. Auch ein Lebensmittelpaket oder -Korb mit lauter praktischen, nahrhaften Dingen, kann, in hübscher Aufmachung, zum schönsten Weihnachtsgeschenk werden. Aber gerade hier ist es eben unerläßlich, daß die verschiedenen Dinge in hübsches buntes Weihnachtspapier gewickelt, daß eine Wurst oder ein kleiner Schinken mit Silberband umwunden werden und daß alles zusammen zwischen grünen Tannenzweigen hervorschaut. Ein solches Geschenk wird alles Bedrückende verlieren und nur reinste Weihnachtsfreude auslösen!

—g.

Der Festtagskuchen!

Großes Backfest in der Weihnachtswoche.

Der Festtagskuchen ist in jedem deutschen Hause zu Weihnachten die Hauptsache. Wer wenig Geld hat, kann nicht viel schenken — aber eins ist sicher: die echte deutsche Hausfrau wird es sich, und wenn sie noch so sehr sparen muß, niemals nehmen lassen, ihren Weihnachtskuchen zu backen, der erst das Fest zum Feste macht! Es gibt Familien, in denen die Art dieses Kuchens Tradition ist. Manchmal muß es unbedingt ein Hefekuchen sein, und die Kinder wären unglücklich, wenn er nicht eine Menge saftiger Rosinen aufzuweisen hätte. Andere schwören auf einen „Marmorkuchen" — wieder in anderen Häusern ist die Nußtorte gang und gebe. Man kann auch hier einmal abwechseln — der Weihnachtskuchen, mit Liebe gebacken, wird auf alle Fälle herrlich munden! Hier ein paar Vorschläge:

Kuchen.

125 Gramm Kartoffelmehl, 125 Gramm Weizenmehl, 3 Eier, 250 Gramm Butter oder Margarine, 250 Gramm Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, ½ Backpulver.

Fett, Eigelb und Zucker schaumig rühren, dann das Kartoffel- und Weizenmehl zugeben, sowie das Backpulver, zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee darunterziehen. Den Kuchen etwa eine Stunde im Ofen backen.

Einfacher Quargkuchen.

375 Gramm Quarg, 375 Gramm Mehl, 1 Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1—2 Eier, 250 Gramm Zucker, 1 Backpulver, 125 Gramm Sultaninen.

Der trockene, durch ein Sieb gestrichene Quarg wird mit dem Zucker und den Eiern gut verrührt, dann gibt man die Gewürze und das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazu. Das Ganze wird in eine gefettete Napfkuchenform gegeben und bei 200 Grad in etwa ¾ Stunden gebacken.

Nußtorte.

Drei Tassen Milch, drei Tassen geriebene Nüsse, drei Tassen Grieß, zwei Tassen geriebener Zwieback, knapp drei Tassen Zucker (je nach Geschmack), ½ Paket Backpulver werden gut vermischt, in die gefettete Tortenform gefüllt und eine Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Erkaltet überzieht man die Torte mit Zuckerguß und verziert sie mit Walnußhälften.

Mandelstollen.

1 Kg. Mehl wird in der Backschüssel leicht erwärmt. In die Mitte des Mehls wird eine Vertiefung gemacht, in die 70 Gramm in lauwarme Milch aufgelöste Hefe kommt. Diese wird mit dem Mehl verrührt und das Hefestück zum Aufgehen beiseite gestellt. Nach ungefähr ¾ Stunden ist es an einem warmen Ort genügend gegangen. Nun fügt man 375 Gramm erwärmtes Fett, 300 Gramm Staubzucker, einen gehäuften Teelöffel Salz, 2 ganze Eier und ein Likörglas Rum bei, zuletzt kommen 125 Gramm süße, gemahlene Mandeln und 100 Gramm feingeschnittener Zitronat dazu. Durch Beigabe von ungefähr ¾ Liter Milch knete man einen geschmeidigen Teig, der, wenn er schon Blasen bekommt, in kleine Stücke gerissen wird, die dann wieedr kräftig zusammengeworfen werden. Dadurch wird der Teig sehr fein. Glatt abgeknetet, läßt man ihn an einen warmen Ort gehen. Aus der Masse formt man zwei Stollen. Die Stollenform erhält man dadurch, daß man aus dem Teig auf dem Nudelbrett ein längliches Laibchen formt, das von der Mitte aus auf der einen Hälfte dünn ausgewalkt wird. Diese Seite bestreicht man mit kaltem Wasser und schlägt sie über die dicke Hälfte. Auf dem Backblech läßt man die Stollen nochmals aufgehen, bestreicht sie dann mit schaumig geschlagenem Eiweiß und streut grob gehackte Mandeln darauf. Nach dem Backen in heißem Ofen werden die Stollen mit Vanillezucker bestäubt.

Wydawca, nakładem i czcionkami drukarni A. Dittmann, T. z o. p., Bydgoszcz.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.